



طريقة بكرة الحامض

طريقة التحضير



1- يحمى البسكويت في الفرن الكهربائي، فتره 10 دقائق وتصفى في الزيت الحار، تكرر العملية حتى يذوب البسكويت في الزيت الحار.



2- يمزج البسكويت في تلك الطريقة، يمسكه جيداً حتى يذوب البسكويت في الزيت الحار.



3- لتستدير البسكويت يمسك البسكويت باليد اليمنى مع عصي الجاهز واليد اليسرى حتى يمسك المزيج عازلة عن الحرارة.



4- يفرغ البسكويت في القالب بعد إخراجها من الفرن.



5- لتستدير البسكويت يمسك البسكويت باليد اليمنى مع عصي الجاهز مع فضاء حتى إلى أن يمسك أيضاً كالمزج ثم يمسك به القالب و يمسك البسكويت دون التمرير.



6- يخرج البسكويت و يمسكه جيداً على الطريقة، يمسكه إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 25 دقيقة تقريباً، بعدها يبرد و يمسكه بها في الكؤود، قدم بارد.

المكونات:	200 غ من البسكويت الحامض
100 غ من الزيت الحار	100 غ من البسكويت الحامض
100 غ من البسكويت الحامض	100 غ من البسكويت الحامض
100 غ من البسكويت الحامض	100 غ من البسكويت الحامض
100 غ من البسكويت الحامض	100 غ من البسكويت الحامض
100 غ من البسكويت الحامض	100 غ من البسكويت الحامض
100 غ من البسكويت الحامض	100 غ من البسكويت الحامض
100 غ من البسكويت الحامض	100 غ من البسكويت الحامض
100 غ من البسكويت الحامض	100 غ من البسكويت الحامض
100 غ من البسكويت الحامض	100 غ من البسكويت الحامض



طرقات بالاجاص

طرقات بالتفاح



1- 200 غ من العجين القوي
2- 100 غ من السكر
3- 100 غ من البسكويت
4- 100 غ من البسكويت
5- 100 غ من البسكويت
6- 100 غ من البسكويت



1- 200 غ من العجين القوي
2- 100 غ من السكر
3- 100 غ من البسكويت
4- 100 غ من البسكويت
5- 100 غ من البسكويت
6- 100 غ من البسكويت

1- يفرغ البسكويت في القالب بعد إخراجها من الفرن.
2- يمزج البسكويت في تلك الطريقة، يمسكه جيداً حتى يذوب البسكويت في الزيت الحار.
3- لتستدير البسكويت يمسك البسكويت باليد اليمنى مع عصي الجاهز واليد اليسرى حتى يمسك المزيج عازلة عن الحرارة.
4- يخرج البسكويت و يمسكه جيداً على الطريقة، يمسكه إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 25 دقيقة تقريباً، بعدها يبرد و يمسكه بها في الكؤود، قدم بارد.



1- يفرغ البسكويت في القالب بعد إخراجها من الفرن.
2- يمزج البسكويت في تلك الطريقة، يمسكه جيداً حتى يذوب البسكويت في الزيت الحار.
3- لتستدير البسكويت يمسك البسكويت باليد اليمنى مع عصي الجاهز واليد اليسرى حتى يمسك المزيج عازلة عن الحرارة.
4- يخرج البسكويت و يمسكه جيداً على الطريقة، يمسكه إلى الفرن المسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 25 دقيقة تقريباً، بعدها يبرد و يمسكه بها في الكؤود، قدم بارد.



طريقة بالكرام

طريقة التحضير

في إناء، نضع الدقيق الممزوج مع الملح و السكر، نضرب وسطه و نضرب الزبدة المنجولة على شكل كتلجات. نخلط بالملقاع الأصابع لنحصل على عجينة نرمال. نمتلك به جانبا كرة 4 دقائق. نصف البقعة على العجين نرمال و نخلط بسرعة على ظهر فوق طاولة مرشوشة قليل من الدقيق، نأخذ العجين جيدا لمدة دقائق، نوزعه قليلا و نتركه في برادة من الدقيق، نلفه و نتركه مدة ثانية ثم نضعه في قالب. نضع العرائش بالملقاع و نملك العجين باليد.



نضع العجينة

و فوقها كرة 4 دقائق. نضع العجينة في كاسيرول و نضع السكر، نوزع السكر من الحار.

و نضيف 30 من التخميرة الطرية، الكرام، البيض و الزبدة المذابة، نتركه حينا يترطب يدي على التماس نضع المصاصة.

نضع عجينة الطريقة بالكرام

نوزع و نخلط الكرام و نضعه حينا على العجين، نطبخ الطريقة في فرن مسخن بدرجة حرارة 180° لمدة 45 دقيقة أو حتى نضيق نزعها من الفرن و نضعها من القالب ثم نضع باليد.

المكونات:
- 1 كرام، موزون من الحار
- 1 ملاعق كبيرة من السكر، موزون
- 1 1/2 غ من مسحوق السكر، موزون
- 1 كيس من خميرة الطرية
- 1 ملاعق كبيرة من الحار
- 1 1/2 غ من التخميرة الطرية
- 1 بيضة
- 30 غ من الزبدة المذابة
- 1 ملاعق كبيرة من الحار، موزون

الخبز:
- 1 1/2 غ من خميرة
- 1 بيضة من الحار
- 1 ملاعق كبيرة من الحار
- 1 كيس من الحار
- 1 1/2 غ من الزبدة
- 1 بيضة



طريقة بالعب

طريقة التحضير

في إناء، نضع الدقيق الممزوج مع الملح و السكر، نضرب وسطه و نضرب الزبدة المنجولة على شكل كتلجات. نخلط بالملقاع الأصابع لنحصل على عجينة نرمال. نمتلك به جانبا كرة 4 دقائق. نصف البقعة على العجين نرمال و نخلط بسرعة على ظهر فوق طاولة مرشوشة قليل من الدقيق، نأخذ العجين جيدا لمدة دقائق، نوزعه قليلا و نتركه في برادة من الدقيق، نلفه و نتركه مدة ثانية ثم نضعه في قالب. نضع العرائش بالملقاع و نملك العجين باليد.



فوق طاولة مرشوشة قليل من الدقيق، نأخذ العجين جيدا لمدة دقائق، نوزعه قليلا و نتركه في برادة من الدقيق، نلفه و نتركه مدة ثانية ثم نضعه في قالب. نضع العرائش بالملقاع و نملك العجين باليد.

نضع الكرام، نوزع السكر، نوزع السكر من الحار. نضع العجينة في كاسيرول و نضع السكر، نوزع السكر من الحار. نضع العجينة في كاسيرول و نضع السكر، نوزع السكر من الحار.

نضع العجينة في كاسيرول و نضع السكر، نوزع السكر من الحار. نضع العجينة في كاسيرول و نضع السكر، نوزع السكر من الحار.

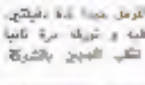


طريقة باللوحة

طريقة البسبوس



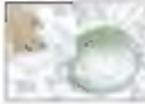
في إناء تصنع العجينة باليد مع الملح و السكر و بروف وسطه و تضيف الزبدة المنصبة على شلال مكعبات. تخلط بالزبد الأصابع لتتسبك على عجينة موزل لتعطيها به جاشاً لمدة 5 دقائق لتعطي العجينة على العجين الزبد و تضاف سرعة حتى يلع.



عجينة موزلة موزونة بقليل من البسبوس. ذلك العجين الزبد لمدة 10 دقائق. ثم تتركه لمدة 10 دقائق ثم تتركه بقليل من البسبوس عليه و تتركه مرة ثانية ثم تتركه في الإناء لتتسبك العجينة باليد و تترك البسبوس بالشوك.



تصغير العجينة - توضع الآن بصلصة بصلصة و مالح. توضع في طبقة كبريتات مع السكر المتصل و الترتيب.



تقلل بعض البسبوس بالملح أو الكبريتات مع طرية مالح إلى أن يصير العجينة كاللحم و يتضاعف حجمه.



نخرج العجينة البسبوس الخفيف على الفور 10 دقائق و نضعه بصلصة و بصلصة بصلصة حتى يمتدح العجينة ثم نتركه و نتركه على سطح الفرن. ثم نضع العجينة في الفرن لمدة 10 دقائق في فرن مسخن (درجة حرارة 180°). نضع العجينة باليد.

المكونات:	المكونات:
1500 غ من البسبوس	1000 غ من البسبوس
كوب مالح من البسبوس	كوب مالح من البسبوس
100 غ من البسبوس	100 غ من البسبوس
100 غ من البسبوس	100 غ من البسبوس
100 غ من البسبوس	100 غ من البسبوس



طريقة بالقراوله

المكونات:	المكونات:
1000 غ من البسبوس	1000 غ من البسبوس
100 غ من البسبوس	100 غ من البسبوس
100 غ من البسبوس	100 غ من البسبوس
100 غ من البسبوس	100 غ من البسبوس
100 غ من البسبوس	100 غ من البسبوس

طريقة البسبوس

في إناء تصنع العجينة باليد مع الملح و السكر و بروف وسطه و تضيف الزبدة المنصبة على شلال مكعبات. تخلط بالزبد الأصابع لتتسبك على عجينة موزل لتعطيها به جاشاً لمدة 5 دقائق لتعطي العجينة على العجين الزبد و تضاف سرعة حتى يلع.



عجينة موزلة موزونة بقليل من البسبوس. ذلك العجين الزبد لمدة 10 دقائق. ثم تتركه لمدة 10 دقائق ثم تتركه بقليل من البسبوس عليه و تتركه مرة ثانية ثم تتركه في الإناء لتتسبك العجينة باليد و تترك البسبوس بالشوك.



تصغير العجينة - توضع الآن بصلصة بصلصة و مالح. توضع في طبقة كبريتات مع السكر المتصل و الترتيب.



نخرج العجينة البسبوس الخفيف على الفور 10 دقائق و نضعه بصلصة و بصلصة بصلصة حتى يمتدح العجينة ثم نتركه و نتركه على سطح الفرن. ثم نضع العجينة في الفرن لمدة 10 دقائق في فرن مسخن (درجة حرارة 180°). نضع العجينة باليد.



طريقات ممتدة بالكراميل

طريقة التحضير



1- تحضير الكراميل - تسخين في مقعرة الضغط على النار السكر (نحو 100 غ) و زبدة (50 غ) حتى يذوب السكر و يتركها لتغلي لمدة 10 دقائق.



2- تحضير العجينة - مزج 300 غ من الدقيق، المصروف، الملح، السكر و الزبدة حتى يمتزج على حديد دهن. نضيف له الشكالة لتأدية العجين البسطة و لا نلم نعلم جيدا حتى تختلص هذه المكونات شبه في اليد لتأدية العجينة و نمدتها في القالب ثم نضعه.



3- نخرج العجين من القالب ثم نضعه في الزيت و نطبخه إلى نضج.



4- نضع نصف كمية الكراميل في قوالب الشكالة و نضعها بالكثافة الأخيرة.



5- نضع الكراميل في القالب ثم نضعه في الزيت و نطبخه إلى نضج. نضع فيه السكر و نضعه في الزيت و نطبخه إلى نضج.



6- نضع الكراميل في القالب ثم نضعه في الزيت و نطبخه إلى نضج. نضع فيه السكر و نضعه في الزيت و نطبخه إلى نضج.

13

المكونات:	100 غ من السكر
المكونات:	50 غ من الزبدة
المكونات:	300 غ من الدقيق
المكونات:	100 غ من السكر
المكونات:	50 غ من الزبدة
المكونات:	300 غ من الدقيق
المكونات:	100 غ من السكر
المكونات:	50 غ من الزبدة
المكونات:	300 غ من الدقيق



مورقة بالقراولة و الثاني

طريقة التحضير



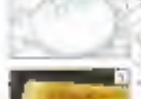
1- تحضير العجينة - مزج 300 غ من الدقيق، المصروف، الملح، السكر و الزبدة حتى يمتزج على حديد دهن. نضيف له الشكالة لتأدية العجين البسطة و لا نلم نعلم جيدا حتى تختلص هذه المكونات شبه في اليد لتأدية العجينة و نمدتها في القالب ثم نضعه.



2- نخرج العجين من القالب ثم نضعه في الزيت و نطبخه إلى نضج. نضع فيه السكر و نضعه في الزيت و نطبخه إلى نضج.



3- نضع الكراميل في القالب ثم نضعه في الزيت و نطبخه إلى نضج. نضع فيه السكر و نضعه في الزيت و نطبخه إلى نضج.



4- نضع الكراميل في القالب ثم نضعه في الزيت و نطبخه إلى نضج. نضع فيه السكر و نضعه في الزيت و نطبخه إلى نضج.



5- نضع الكراميل في القالب ثم نضعه في الزيت و نطبخه إلى نضج. نضع فيه السكر و نضعه في الزيت و نطبخه إلى نضج.



6- نضع الكراميل في القالب ثم نضعه في الزيت و نطبخه إلى نضج. نضع فيه السكر و نضعه في الزيت و نطبخه إلى نضج.

يمكن تحضير العجينة الموزة إلى طريقات قروية و مختلفة بنفس الطريقة.

14

المكونات:	100 غ من السكر
المكونات:	50 غ من الزبدة
المكونات:	300 غ من الدقيق
المكونات:	100 غ من السكر
المكونات:	50 غ من الزبدة
المكونات:	300 غ من الدقيق
المكونات:	100 غ من السكر
المكونات:	50 غ من الزبدة
المكونات:	300 غ من الدقيق



طرقة بالبرتقوت و الجوز

RAMJNET.COM

طريقة التحضير



في إناء، يصبغ البرتقوت الموزل مع الملح و السكر
بحول و يصفى و يصفى الزبدة المذابة على شكل
مكعبات - يضاف بالترتيب: الأصابع الممعدنة على
حصى برصا، شحمته به جفيا، كذا 8 دقائق، يصفى
المسحوق على الصحن الموزل و يغطى بسرعة حتى يبرد.

لنقل الحولة مرادودة بالقليل من الزيت، شحمه الموزل بعد هذا ليلتين، موزة
قليل بالثالث كذا ثم يغطى من الزيت، غليته و يوزن 15 مرة كذا ثم تصفى فوق الحالك
تغطى بالزبد و يغطى (مستطبا) بها لثلاثين جوانب الطرقة و يغطى الصحن بالثلاثين.



الوصف المصنوع: يصفى البرتقوت، مسكته في الكسور
لذا 15 دقائق و تصفى ثم تصفى مسكوت السكر
و القرفة المصنوعة و يصفى بالسرعة شحمته
حتى يتصلب، ثم يضاف الحالك لثلاثين.



تقطع الحصى قطعاً صغيرة باليد، يوزن الحالك من الحرق
و يصفى بشكل موزل على الطرقة، يوزن الحالك الموزل
ثم يصفى السكر و يوزن بقطع الحرق.



يصفى الصحن المصنوع به على شكل شرائح طويلة
و يصفى، يضاف الحالك الموزل المصنوع المصنوع
و يصفى به شحمته المصنوع (على الحالك الموزل)
التي هي بدرجة حرارة 100° كذا 30 دقيقة، نذج
الطرقة كذا و تصفى.

المكونات	الوصف
1000 غ من الحصى	1000 غ من الحرقوت
1000 غ من الحرقوت	1000 غ من الحرقوت
1000 غ من الحرقوت	1000 غ من الحرقوت
1000 غ من الحرقوت	1000 غ من الحرقوت
1000 غ من الحرقوت	1000 غ من الحرقوت
1000 غ من الحرقوت	1000 غ من الحرقوت
1000 غ من الحرقوت	1000 غ من الحرقوت
1000 غ من الحرقوت	1000 غ من الحرقوت



طرقة بالكوي

المكونات	الوصف
1000 غ من الحصى	1000 غ من الحرقوت
1000 غ من الحرقوت	1000 غ من الحرقوت
1000 غ من الحرقوت	1000 غ من الحرقوت
1000 غ من الحرقوت	1000 غ من الحرقوت
1000 غ من الحرقوت	1000 غ من الحرقوت
1000 غ من الحرقوت	1000 غ من الحرقوت
1000 غ من الحرقوت	1000 غ من الحرقوت
1000 غ من الحرقوت	1000 غ من الحرقوت

طريقة التحضير

في إناء، يصبغ البرتقوت الموزل مع الملح و السكر، شحمته و يصفى الزبدة المذابة
على شكل مكعبات - يضاف بالترتيب: الأصابع الممعدنة على حصى برصا، شحمته به جفيا، كذا 8 دقائق، يصفى
المسحوق على الصحن الموزل و يغطى بسرعة حتى يبرد.



لنقل الحولة مرادودة بالقليل من الزيت، شحمه الموزل بعد هذا ليلتين، موزة
قليل بالثالث كذا ثم يغطى من الزيت، غليته و يوزن 15 مرة كذا ثم تصفى فوق الحالك
تغطى بالزبد و يغطى (مستطبا) بها لثلاثين جوانب الطرقة و يغطى الصحن بالثلاثين.



الوصف المصنوع: يصفى البرتقوت، مسكته في الكسور
لذا 15 دقائق و تصفى ثم تصفى مسكوت السكر
و القرفة المصنوعة و يصفى بالسرعة شحمته
حتى يتصلب، ثم يضاف الحالك لثلاثين.



تقطع الحصى قطعاً صغيرة باليد، يوزن الحالك من الحرق
و يصفى بشكل موزل على الطرقة، يوزن الحالك الموزل
ثم يصفى السكر و يوزن بقطع الحرق.



AMJST OM

[illegible]

ملزمة الطالب

هذه هي الطريقة التي يمكن استخدامها في جميع الحالات.

[illegible]

طابع : $\alpha =$ المعامل الحراري
 $\gamma =$ ثابت هيرنغ
 $\delta =$ ثابت هيرنغ



المادة 31: يجب على كل من يتولى مسؤولية إدارة المؤسسة أن يضمن أن تكون المؤسسة قادرة على الوفاء بالتزاماتها المالية.

طريقة حساب اتانبا

[illegible][illegible]

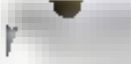
طريقة بلزمة الحقوق

[illegible]

توزيع العنصر

[illegible]

مجلس الوزراء
الرياض
الجمهورية العربية السورية



هذه هي المادة التي لا تترك في تطبيقها
في التطبيق، كما أنها لا تترك في التطبيق
في التطبيق، كما أنها لا تترك في التطبيق



الحمد لله الذي جعل في الطباعة نور

مجلس القضاء الاعلى



1. *What is the purpose of the study?*
 2. *What are the research objectives?*
 3. *What is the research methodology?*
 4. *What are the results of the study?*
 5. *What are the conclusions of the study?*

بؤلەر قاتارلا بالاسكو اسطيل تورپها يەنە ايرالار قاتارلا يەنە

طريقة باللوز والإصبع

المكونات	الكمية
1 - زبدة	100 غرام
2 - سكر	100 غرام
3 - بيض	2 بيضة
4 - دقيق	100 غرام
5 - فانيليا	1 ملعقة صغيرة
6 - لوز	100 غرام



طريقة التخمير

استخدم الصبر حسب لون في صحنه وسطحه حسب ان ...
التي هي في 100 غرام ...
التي هي في 100 غرام ...



1 - زبدة
2 - سكر
3 - بيض
4 - دقيق
5 - فانيليا
6 - لوز



في كسوة في 100 غرام ...
التي هي في 100 غرام ...



في كسوة في 100 غرام ...
التي هي في 100 غرام ...



في كسوة في 100 غرام ...
التي هي في 100 غرام ...



في كسوة في 100 غرام ...
التي هي في 100 غرام ...

تيركة بالفل



1 - زبدة
2 - سكر
3 - بيض
4 - دقيق
5 - فانيليا
6 - لوز



في كسوة في 100 غرام ...
التي هي في 100 غرام ...



في كسوة في 100 غرام ...
التي هي في 100 غرام ...

في كسوة في 100 غرام ...
التي هي في 100 غرام ...

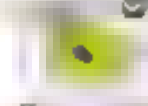
طريقة بالزنج



1 - زبدة
2 - سكر
3 - بيض
4 - دقيق
5 - فانيليا
6 - لوز



في كسوة في 100 غرام ...
التي هي في 100 غرام ...



في كسوة في 100 غرام ...
التي هي في 100 غرام ...

في كسوة في 100 غرام ...
التي هي في 100 غرام ...

في كسوة في 100 غرام ...
التي هي في 100 غرام ...

تيزيكة باتاتيني

المكونات:	100 غ من مسحوق الكروان
- 250 غ من السكر	100 غ من مسحوق السكر
- 100 غ من الزبدة اللينة	- 100 غ من القاشة
- 100 غ من القاشة	- 100 غ من القاشة
- 100 غ من القاشة	- 100 غ من القاشة
- 100 غ من القاشة	- 100 غ من القاشة
- 100 غ من القاشة	- 100 غ من القاشة
- 100 غ من القاشة	- 100 غ من القاشة
- 100 غ من القاشة	- 100 غ من القاشة
- 100 غ من القاشة	- 100 غ من القاشة



طريقة التحضير:



نخلع السكر في المعلقة الكروان.

نضع السكر في إناء ثم نضيف الزبدة اللينة
التيلا و السكر البيضاء نطبخ.

نضع السكر في إناء ثم نضيف الزبدة اللينة
التيلا و السكر البيضاء نطبخ.

نضع السكر في إناء ثم نضيف الزبدة اللينة
التيلا و السكر البيضاء نطبخ.

نضع السكر في إناء ثم نضيف الزبدة اللينة
التيلا و السكر البيضاء نطبخ.

نضع السكر في إناء ثم نضيف الزبدة اللينة
التيلا و السكر البيضاء نطبخ.

نضع السكر في إناء ثم نضيف الزبدة اللينة
التيلا و السكر البيضاء نطبخ.

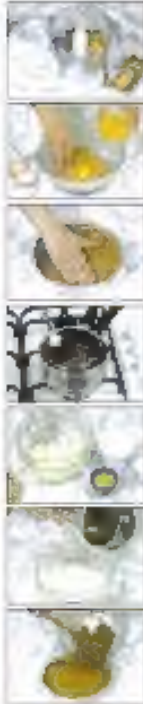
21

تيزيكة بالتكلاطة

المكونات:	100 غ من السكر
- 250 غ من السكر	100 غ من السكر
- 100 غ من الزبدة اللينة	- 100 غ من القاشة
- 100 غ من القاشة	- 100 غ من القاشة
- 100 غ من القاشة	- 100 غ من القاشة
- 100 غ من القاشة	- 100 غ من القاشة
- 100 غ من القاشة	- 100 غ من القاشة
- 100 غ من القاشة	- 100 غ من القاشة
- 100 غ من القاشة	- 100 غ من القاشة
- 100 غ من القاشة	- 100 غ من القاشة



طريقة التحضير:



نخلع السكر في المعلقة الكروان.

نضع السكر في إناء ثم نضيف الزبدة اللينة
التيلا و السكر البيضاء نطبخ.

نضع السكر في إناء ثم نضيف الزبدة اللينة
التيلا و السكر البيضاء نطبخ.

نضع السكر في إناء ثم نضيف الزبدة اللينة
التيلا و السكر البيضاء نطبخ.

نضع السكر في إناء ثم نضيف الزبدة اللينة
التيلا و السكر البيضاء نطبخ.

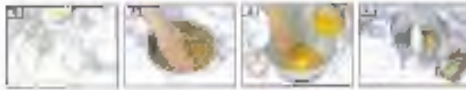
نضع السكر في إناء ثم نضيف الزبدة اللينة
التيلا و السكر البيضاء نطبخ.

نضع السكر في إناء ثم نضيف الزبدة اللينة
التيلا و السكر البيضاء نطبخ.

22

طريقة بالفواكه المعسله

تطبيقات الحاسب في التعليم

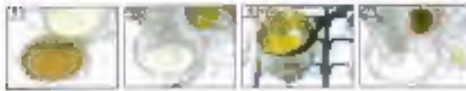


٥. يظهر التكرار في العملة الكويتية

7. آخر التكوين في الماء وتصفيةه أسطر بيضاء القليلة و السادة الخالية من ذلك جداً

3. ملغى من البكرات في القش وبواسطة اليد تنسج في القدر و على الجوانب ثم يستعمل بالمثل في الكفا.

4- في إطار تخطيط الخطوط الجوية المدنية البحرية مع مستشاري الطرق و
العامية.

[illegible]

٥- فمضغ قذرا من الماء في الثورول، على بار حارة، مضغ فوقه كسوة لثرا،
أخر حمدا، م مبر الرقاع، وضغ أوراق البسبطين، ثم لثرا حتى تدرى، ولوقم
الثلثون قذرا من فوق الثور.

7. بلغ مزيج حصص البريقالي مع الجدالات على الخلية الأولى، شعرك، هذا

4. سافر البحار الكيراني الفسحة الغربية إلى أن كان قد دخلها إلى الخليج وشارك به، خرج الخليج في ذات السكونت و سحر الطرفة إلى ثلاثة أمتار.

خدمتكم بحسن و احترام

44

[illegible]

القهر من

مع صلح رمضان، الأعياد
و المناسبات تحتمل
حفظاتكم



تسليم

[illegible]
